Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 19 settembre 1881. Num. 38.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

R. STAZIONE SPERIMENTALE AGRARIA

Le prove di confronto fra diverse macchine seminatrici, annunziate nel n. 37 di questo *Bullettino*, si faranno il giorno di giovedì 22 corrente, dalle ore 8 ant. alle 2 pom. circa.

In tale circostanza si farà la sementa della segala.

Qualora le vicende atmosferiche non permettessero di fare la sementa nel giorno suddetto, essa verrà fatta nel primo giorno successivo di bel tempo.

Per le relative notizie rivolgersi alla Direzione della Stazione agraria, presso l' Istituto tecnico.

COMMISSIONE AMPELOGRAFICA
PER LA PROVINCIA DI UDINE

La Presidenza della Commissione ampelografica friulana ha diramato ai componenti la Commissione stessa, la seguente circolare:

Onorevole signore,

La Presidenza della Commissione ampelografica avendo intenzione di proseguire nella descrizione dei migliori vitigni friulani propriamente detti, cominciata lo scorso anno, si pregia di invitare la S. V. a voler segnare fin d'ora quelle viti distinte per abbondanza, costanza e qualità di prodotto che intende descrivere la primavera ventura.

Ove Ella lo desideri, la r. Stazione agraria si incarica di fare gratuitamente la determinazione dello zucchero e degli acidi in quelle uve delle quali intende poi descrivere la pianta. Per questa analisi occorre spedire alla r. Stazione agraria, Udine, almeno un chilogramma d'uva per ogni campione.

Tutto questo allo scopo di preparare fin d'ora buoni elementi per un'esatta descrizione il venturo anno.

Udine, settembre 1881.

Il Presidente, GHERARDO FRESCHI.

ESPOSIZIONE IPPICA PROVINCIALE

Il Municipio di Portogruaro ha pubblicato il seguente manifesto:

In relazione al manifesto 13 giugno 1881, n. 2258 D.P., della Deputazione provinciale di Udine, che destinava tenersi in Portogruaro l' Esposizione ippica, relativa alla corrente annata, nel giorno 2 ottobre p. v. e ciò tanto per i cavalli nati nella Provincia di Udine, che nel Distretto di Portogruaro, questo Municipio, ferme le norme fissate dal manifesto predetto, per quanto riflette i cavalli della Provincia e premi relativi, trova di portare a comune conoscenza ed a norma degli interessati le seguenti disposizioni:

L' Esposizione avrà luogo nel fabbricato comunale detto la *Dogana*, destinandosi all' uopo le due tettoie e cortile unito.

L' apertura dell' Esposizione seguirà alle ore 9 del mattino del 2 ottobre, ed il Municipio provvederà gratuitamente tanto all'alloggio, che al foraggio, occorribile ai cavalli, sia nel giorno dell' Esposizione, che nel precedente.

Gli espositori dei cavalli non appartenenti a questo Distretto che credessero prender parte alla Mostra, dovranno notificare con cartolina postale, prima del giorno 28 settembre, alla Commissione Municipale di sorveglianza alla fiera, il numero e la qualità dei cavalli, che saranno per prender parte al Concorso.

Essi espositori poi presenteranno nel giorno primo ottobre, e non più tardi delle ore 9 ant. del giorno dell'Esposizione, i certificati di monta e di nascita, rilasciati dai guardia - stalloni e vidimati dal Sindaco; e pei cavalli provenienti da

stalloni privati approvati, gli attestati rilasciati dal proprietario dello stallone, o dal veterinario del Comune in cui avvennero la monta e la nascita, pure vidimati dal Sindaco rispettivo.

Dal Municipio di Portogruaro, li 8 settembre 1881.

PER IL SINDACO ASSENTE

BONAVENTURA CAV. SEGATTI, Assessore anziano.

Nell'applicazione dell'art. 9 della legge organica sulla tassa di ricchezza mobile sorsero spesso dubbi ed incertezze, così da parte degli agenti delle imposte, come delle commissioni amministrative e delle stesse autorità giudiziarie, specialmente nelle quistioni relative ai redditi dell'industria enologica.

Per evitare che avvengano disparità di trattamento, e perchè non sia danneggiata l'enologia nazionale, il cui sviluppo è di sommo interesse per il paese e per la finanza, fu diramata testè una circolare agli intendenti, per interpretare quell'articolo di legge.

Il proprietario, che fabbrica il vino colle sole uve raccolte dai fondi di sua proprietà, non può essere soggetto al pagamento della tassa di ricchezza mobile, quantunque abbia impiegato sostanze estranee per conservare e migliorare il vino, purchè questo conservi il tipo comune della regione a cui il fondo appartiene.

Si deve applicare la tassa di ricchezza mobile al proprietario che, mediante apposito stabilimento esercita la industria enologica, detraendo però dal reddito il valore delle uve proprie dell' industriale e le spese di produzione.

Chi fabbrica il vino con uve in parte raccolte dalle sue proprietà e in parte acquistate da altri proprietari allo scopo di farne commercio, va soggetto alla imposta mobiliare per quella sola parte del reddito che è attribuibile alle uve comprate.

La circolare raccomanda vivamente che siano osservati esattamente questi principii, affinchè non si ripeta l'ingiustizia di colpire con due tasse dirette lo stesso reddito, nelle mani della medesima persona.

LA VIGNA AMERICANA IN FRANCIA

Nella " Revue des deux Mondes „ del 15 giugno scorso, fu pubblicato un articolo sulla vigna americana in Francia, dalla duchessa di Fitz-James, distinta scrittrice e cultrice delle agronomiche discipline.

L'interesse dell'argomento, di tutta attualità, la difficoltà (come a me sembra) che la maggior parte degli agricoltori conoscano questo scritto, comparso in una rivista che tratta generalmente di letteratura, e il forte prezzo d'abbonamento, non accessibile a tutte le borse, mi decisero a tradurne in succinto i punti più salienti:

" Nel 1788 la Francia possedeva ettari 1,046,000 di vigne. Nel 1829 questa cifra aumentò di 844,000, per arrestarsi a 2,500,000 nel 1868, epoca dell'invasione fillosserica, che fu causa della rovina di cinquecento famiglie di vignaiuoli, senza parlare di due milioni di commercianti ed industriali che dalla vigna traevano lavoro e guadagno.

La vigna produceva essa sola il quarto della rendita totale della Francia, non occupando più del sesto della più povera superficicie coltivabile.

Oggi io cerco di raccontare quello che nella Linguadoca abbiamo appreso per riparare ai nostri disastri, e se citerò altri paesi, che non conosco, mi appoggierò ad autorità di vignaiuoli più che di letterati.

L'esperienza acquistata nel Gard c'insegna che, in un paese nuovamente invaso, i danni avvenibili si possono ripare in due anni; ma non una Provincia, non un Comune sembra voler approfittare dell'esempio delle prime vittime, come se ciascun punto attaccato dovesse esser l'ultimo, e ciascun Comune, ciascun proprietario crede la sua vigna difesa da un bastione, che non è solido altro che nella loro immaginazione. A misura che l'onda s' avvanza, si ritirerà questo limite, ed è così che i vigneti spariscono senza che nulla si faccia per difenderli: un decreto dichiara invaso un dipartimento di più, e basta.

Si nomina sull'istante una Commissione, ma generalmente composta di persone ignare della questione, che non sanno quello che fu fatto altrove in simili casi; l'esperienza degli altri è per essi lettera morta, nel mentre si guadagnerebbe molto tempo a far subito quello che riescì in altri luoghi.

I mezzi di difesa, conosciuti al giorno d'oggi, sono palliativi o definitivi: palliativi per prolungare l'esistenza delle viti che ancora vegetano, definitivi per costituire vigneti resistenti agli attacchi della fillossera. Il primo, il più durevole dei palliativi è la sommersione; il secondo, ancora allo stato sperimentale, è l'impiego degli insetticidi (da per tutto ove la rendita della vigna può sopportare la spesa). I mezzi definitivi sono: 1° l'innesto per trasformare vigne francesi in vigne americane resistenti; 2° l'impianto di viti francesi innestate su radici americane resistenti; 3° l'impianto di viti francesi nelle sabbie.

Dal punto di vista economico, il migliore di questi mezzi è la trasformazione per innesto. È in tal modo che si hanno risultati immediati, poichè il sacrifizio di un'annata di vendemmia è sufficiente per assicurare la resistenza delle vigne trasformate, conservando la fertilità dovuta all'età del porta innesto a benefizio dell'innestone americano.

Il solo serio inconveniente sarebbe la presenza delle viti francesi ed i danni che queste vecchie radici fillosserate costituiscono per la giovane vite indenne; ma i vantaggi sono così grandi, che bilanciano questi inconvenienti, di già molto tenui se l'innestone è di specie molto resistente.

L'Aestivalis è la specie superiore da preferirsi in questo caso; la radice francese nutrisce l'innestone prima di soccombere, e così ha tempo di crearsi radici resistenti e franche.

Il secondo mezzo definitivo è l'impianto di vigne americane a produzione diretta o di porta innesti con innestoni francesi.

La vigna innestata ha il vantaggio della fertilità delle viti francesi già conosciuta, il prodotto diretto, quello d'una rendita nella coltura normale. Si può arrivare in questo modo ad un raccolto dalla seconda alla quarta annata d'impianto, a seconda che si avrà piantato prima in vivaio od a dimora stabile.

In fine l'impianto nelle sabbie ha una durata più problematica; ma pei fortunati che possono praticarla è una risorsa considerevole.

Io aveva, nel 1872, 400 ettari di vigna prosperosa: la presenza d'una piccola macchia fillosserica li condannò a morte, malgrado la loro bella apparenza.

Le vigne del colle datavano dal 1802 e producevano un vino eccellente; le altre in piano, dell'età di trenta e quarant'anni, davano un vino grosso nero ed abbondante; infine una distinta terra da frumento, di 13 ettari e mezzo, era piantata nel 1868 di aramon e carignan, come tutti i nuovi impianti dell'Herault. In queste terre non era mai stata posta vigna. Gli abitanti del Gard seguivano per abitudine gli usi e le leggi di Luigi XIV che proibivano coltivarsi la vite nelle terre da grano.

Nel 1872, di quattro anni, diedero 50 ettolitri all'ettare, e nel 1875 ettol. 150.

Insisto sopra queste terre che portavano la vite la prima volta; è un fatto utile a notarsi da quelli che attribuivano la fillossera all'esaurimento del suolo da una ripetuta coltura arborea; poichè fu al centro di questa vigna che è comparsa la prima volta la fillossera, a Saint-Benezet; e al contrario le vigne del 1802, in terre dove la vite si coltivava *ab antiquo*, soccombettero le ultime.

Nel 1875 concentrava i miei sforzi con gli insetticidi nella vigna d'aramon, ed abbandonava le altre.

Questo trattamento mi costò 15,000 franchi, senza contare la mano d'opera; fui fortunata nel senso che la mortalità si è arrestata ai 20 piedi già periti nel 1872.

La produzione si è aumentata con l'età delle piante in una proporzione normale; ma, sopra tutto, questo prolungamento di esistenza mi ha dato tempo di trasformare questa vigna in Jacquez ed Herbemont, avendo visto chiaramente che il trattamento con gli insetticidi prolunga una esistenza che non potrebbe essere indefinita.

In effetto, per conservare la vigna, abbisognarono tre o quattro trattamenti per anno, che non solamente assorbirono tutta la rendita del vigneto, ma che, per la mano d'opera aggiunta, la superarono.

Un'applicazione frequente d'insetticidi praticabilissima, quando si tratta di piccola vigna a qualità scelte, è incompatibile con la grande coltura. L'impiego d'un tossico non può essere confidato al primo venuto, senza pericolo per l'uomo e per la vigna.

Si dovrà spesse volte nel corso dell'annata scegliere per quest'operazione i migliori operai, e in tal modo ciocchè si guadagnerà da un lato si perderà dall'altro, mentre che la trasformazione per mezzo d'innesti dà risultati durevoli e meno costosi.

Se si avesse potuto prevedere che importando viti d'America refrattarie all'oidio, si cadeva da Scilla in Cariddi, se si avesse potuto prevedere che si cambiava un male passeggero con un attacco mortale alle radici, si avrebbe lasciato le viti americane in America.

Oggi giorno è troppo tardi per discorrere su fatti compiuti.

La fillossera è in Francia, e vi resterà, come resteranno i sorci in Norvegia, e i conigli in Inghilterra, un tempo sconosciuti.

Le circostanze che fecero scomparire il mastodonte, il mammouth, non si possono ripetere per la fillossera. Questi grandi pachidermi disparvero perchè delle razze più piccole e più feconde loro disputavano lo spazio. La girafa, l'elefante subiranno la stessa sorte. I grandi carnivori saranno progressivamente ricacciati ed affamati nel deserto; ma non si dà esempio che un infinitamente piccolo sia scomparso dal luogo ove un vento o la sorte l'avesse portato.

Sorprende che la fillossera, rara in America, si moltiplichi tanto in Francia; ma ricordiamoci che il numero dei piccoli animali aumenta o diminuisce in ragione del cibo che trovano a loro portata.

Io ho già parlato di trasformazione per mezzo d'innesti. Non so se tutti i miei lettori sanno ciò che questo significa. Ecco: nel caso di trasformazione a mezzo d'innesti d'una vigna francese in una vigna americana, lo scopo che si desidera si è di far prender radici all'innestone americano, poichè saranno queste radici americane, prodotte dall'innestone, che daranno all'innestone stesso l'affrancamento e la resistenza.

La più parte delle obbiezioni sollevate contro l'innesto della vite, si applicano all'innesto in generale e non all'innesto in particolare. Questo obbedisce necessariamente alle stesse leggi dell'innesto in generale, poichè uno dei suoi caratteri intrinseci è la conservazione delle singole individualità tanto del porta innesto quanto dell'innestone. In effetto, le nature rispettive non reagiscono l'una sull'altra, e ciascuna specie resta quella che è, a tal punto che, se si taglia la parte innestata, il porta innesto rimetterà quello che aveva, nel mentre che i magliuoli presi nell'innestone, saranno della specie dell'innestone. L'innesto ha un'azione puramente meccanica; la radice è una pompa premente; la parte aerea, con le sue fibre e foglie, agisce come pompa aspirante.

La linfa ascendente è sensibilmente differente dalla linfa discendente. La quantità della prima dipende dall'azione della radice; se la radice spinge all'innestone meno linfa di quella che gli abbisogna, si seccherà; il contrario succede ai porta innesti americani, conosciuti pel loro grande vigore.

Come nel regno vegetale, così nel regno animale, il nutrimento non influisce sulla specie; la carne d'un bue o quella d'un cavallo, nutriti in egual maniera, acquisterà ciascuna i suoi caratteri speciali, sebbene l'abbondanza e la qualità del nutrimento influisca su l'abbondanza e la qualità della carne „.

L'esimia scrittrice svolge molto esattamente il modo migliore d'innesto; e, per la difficoltà di rappresa delle talee americane, consiglia i viticultori all'impianto di barbatelle, indicando, fra le varietà americane nel mezzodì della Francia, le varietà Jacquez ed Herbemont. Indi continua:

“ Cosa si deve piantare, talee o barbatelle? Avendo una somma disponibile, io consiglierei sempre d'impiegarne la metà in un impianto a barbatelle; queste daranno un risultato pagato a caro prezzo, è vero; ma in breve tempo ottenuto.

Io ho piantato a Saint-Benezet molto presto, agli occhi spaventati di quelli che hanno piantato niente; io trovo al contrario che ho perduto del tempo, e questo perchè, sebbene prevedessi il risultato, non osservai bene la via che doveva condurmivi; oggi è tutt'altra cosa: mi sono tracciata una via chiara.

La tenuta della Deffends in Provenza, profitterà degli studi fatti a Saint-Benezet ed al castello di Pignan.

Quest'anno 30 ettari di vigna furono impiantati dei 72 che compongono questa proprieta: 20 lo saranno nel 1882, e nel 1884 questi terreni saranno passati dal niente a dare una bella rendita „.

Se le nostre signore si occupassero d'interessi agrari, e non sdegnassero dimorare stabilmente nei propri poderi, apporterebbero una somma immensa di vantaggi alla derelitta arte dei campi.

Le aure pure, la pace, la salute e le rendite aumentate, ecco i beni ch'esse procurerebbero a sè ed alle proprie famiglie; ma pur troppo l'educazione sbagliata le attrae alle città, come le noctualite al lume della candela.

Speriamo (per ora non ci resta che far voti) speriamo che in avvenire l'Italia possa contare molte signore come la Löwenhjelm duchessa di Fitz-James.

S. Giovanni di Manzano, 6 settembre 1881.

BIGOZZI GIUSTO.

FARE UN BUON VINO A TIPO COSTANTE

COLLE VIGNE ALL'ANTICA

La natura tutto diede alla nostra cara Italia per essere un paese vinifero; ma pur troppo è noto che in generale si fanno vini incostanti di gusto e poco serbevoli.

Causa principale di tale inconveniente, scrive nella «Gazzetta delle Campagne» il signor C. Francesetti, è la miscela dei differenti vitigni, ed a questo inconveniente dovrebbesi ovviare nei nuovi piantamenti. Lo studio delle Commissioni ampelografiche tende a far conoscere il vero nome dei differenti vitigni, e quali più convengano alle varie regioni, ma intanto anche colle vigne miste di tante qualità, si può fare buon vino tipo e serbevole, di gusto costante in tutti gli anni. Ecco come questo si ottiene al castello di Lorenzè presso Ivrea.

Non essendosi ancora potuto rinnovare tutte le vigne, ma essendosi riconosciuto eccellente e costante il vino che si ottiene con due terzi di nebbiolo ed un terzo di neretto, si procura di ridurre le vigne a tali proporzioni, ed intanto con questi vitigni, che sono quelli dominanti nel Canavese, si fa il vino tipo, ed ecco come.

Primieramente colla buona coltura, colle scacchiature e cimature estive, si procura di ottenere la più pronta e completa maturazione delle uve. Quando è tempo, s'incomincia la vendemmia, e se la disuguaglianza di maturazione lo richiede, si fa in due volte.

Per vendemmiare, ogni lavorante viene provvisto di forbici. Con esse non si scuote il tralcio da far cadere gli acini ai grappoli, e si può facilmente, senza ammaccarli, recidere dai grappoli tutti gli acini i quali non siano perfettamente maturi o sieno guasti.

Ne risulta naturalmente, che questi, come tutte le uve le quali non siano nebbioli o neretti, nella sopra accennata proporzione vengono esclusi dai tini del vino tipo.

Del prodotto degli acini immaturi, degli altri vitigni e delle uve bianche, si fa un vino a parte, del quale non occorre ora trattare.

Comunque pertanto sia l'annata, il mosto del vino tipo ha sempre lo stesso grado, sia al gleucometro che all'acidimetro, ed il vino riesce sempre costante, senza alcuna aggiunta di zucchero o d'altro, perchè malgrado l'opinione di certi moderni enologi, quivi si preferisce che il vino sia sempre eguale, ma fatto col solo prodotto delle vigne senza ricorrere al droghiere od al pozzo.

Esaminate le uve quando si portano dalle vigne per accertare la scelta e le proporzioni, si pigiano e si gettano nel tino, procurando che questo si riempia in poche ore, od almeno nello stesso giorno.

Tostochè il tino è convenevolmente ripieno, cioè a 35 centimetri dall'orlo superiore, si folla per mezz'ora, quindi vi si mette il coperchio galleggiante, nell'uso del quale forse consiste un metodo speciale.

Tale coperchio, fatto con tavolati bucherellati, tenuti insieme da tre traverse inchiodate, è di un diametro poco inferiore dell'apertura interna superiore del tino, sicchè entrando in esso, viene ad appoggiarsi sui craspi. Per la forma a cono tronco del tino, questo coperchio lascia intorno una fessura di pochi centimetri, la quale, oltre ai buchi, basta per dare sfogo al gaz che si sviluppa nella fermentazione. Il coperchio viene caricato di pesi quanto basti per tenere i craspi immersi nel mosto, per modo che questo si veda appena dallo spazio lasciato tra il coperchio ed il tino.

Durante la fermentazione violenta questo coperchio si innalza da sè, conservando però sempre la sua posizione e tenendo sempre i craspi egualmente immersi nel mosto, come pure li tiene quando col diminuire della fermentazione ritorna al primitivo livello.

Giunta la fermentazione a questo punto, il che avviene fra il terzo e quarto giorno, si estrae il mosto, giacchè non si può ancora chiamarlo vino.

Quel coperchio carico di pesi aiuta allora l'operazione, e fa sì che i craspi si estraggono dal tino per portarli al torchio, più asciutti di quello che sarebbero coi tini a coperchio fisso o colle graticelle a metà del tino. La fermentazione in tini scoperti è un errore da non ammettersi più.

L'estrarre dal tino il coperchio ed i pesi di cui era carico, è ben poca fatica in confronto dell'utile ottenuto.

Naturalmente si unisce nelle botti il mosto uscito dai tini con quello del torchio in giusta proporzione, e solo quando l'acidimetro segnò una sovrabbondanza nella prova del mosto si mette a parte l'ultimo uscito dallo strettoio.

Le botti si lasciano aperte, cioè col cocchiume appena appoggiato sul loro buco finchè

cessi la fermentazione; allora si chiudono e si ricolmano ogni settimana.

Con tale sistema ogni anno quel vino tipo è sempre eguale in tutte le botti, sempre serbevole, sempre egualmente buono dopo la seconda travasazione, migliore dopo la terza, eccellente negli anni successivi.

Se questo metodo diede eccellenti risultati al castello di Lorenzè, può darli dovunque sia praticato, giacchè colle stesse norme, anche con altre qualità di uve, purchè buone ed in proporzione costante ed esperimentata, si può ottenere da chicchessia e dovunque un vino a tipo costante e buono con vigne miste di varie qualità. L'esperienza mostrerà al viticoltore, quali siano i vitigni ed in quali proporzioni gli convenga ridurli nelle sue vigne nei successivi piantamenti per avere un vino a tipo costante e buono, giacchè questo non può essere eguale dovunque.

A chi osservasse che con tale sistema si sacrificano le uve scartate dal vino tipo, si risponde che il vino di seconda qualità serve al consumo locale e che il maggior prezzo del vino tipo compensa largamente il sagrifizio, oltrechè il fare un buon vino sempre costante in tutti gli anni, malgrado le vigne miste di vari vitigni, deve essere lo scopo di chi si occupa del progresso dell'enologia.

ANCORA SUL PREZZO DEL SALE

In una delle sedute del Congresso degli igienisti tenuto a giorni scorsi a Milano, l'on. Mussi lesse una notevole comunicazione relativamente al prezzo del sale.

L'on. Mussi parlò della necessità del sale nell'alimentazione e pel miglioramento fisico e morale dell'individuo; disse dei benefizi dell'abolizione e della diminuzione della tassa del sale in alcuni paesi, come Inghilterra, Francia, ecc., e quindi invocò l'appoggio dei medici e della Società d'igiene per domandare appunto quest'abolizione o per lo meno la diminuzione graduale della tassa.

Tutti i partiti politici parlamentari, egli disse, ebbero finora la loro parte di colpa nell'imporre, nel mantenere questa tassa, o nel non ammettere alcuna proposta di riduzione più o meno graduale.

Spetta ai medici igienisti, egli soggiunse, insistere almeno nel domandare la progressiva abolizione, propugnata da un Comitato costituitosi in seno al Parlamento e che avrà così un forte appoggio.

L'oratore concluse proponendo la seguente mozione, che fu accettata dal dott. Achille Sacchi, aggiungendo un emendamento di plauso alla provvida iniziativa di alcuni deputati Ecco l'ordine del giorno:

« La riunione degli igienisti italiani, raccolta a Milano, plaudendo alla provvida iniziativa di molti deputati, accettando il principio della graduale e progressiva abolizione della tassa del sale, esprime il voto che il governo del re, nel supremo interesse della pubblica igiene, voglia il più presto possibile diminuire il prezzo di questo genere di prima necessità, riducendolo ad un limite che lo renda più accessibile alle classi agricole, colpite da gravi e replicati disastri. »

RASSEGNA CAMPESTRE

Il tempo colla sua incostanza vuole propriamente farci trepidare fino agli estremi. Anche oggi ha voluto regalarci la pioggia con tuoni e lampi che minacciavano peggio, ma col relativo abbassamento di temperatura tutt'altro che opportuno.

I cinquantini ne soffrono e le uve si spezzano in parte per la troppa umidità, e non hanno, le più tardive, il calore sufficiente per compiere la maturazione. Non si farà quindi buon vino, e tanto meno in quanto che qui si discorre già di vendemmiare, e dal detto al fatto, in questo argomento, c'è breve tratto.

Non è ancora il momento di giudicare a quanto si restringa in questi dintorni la scarsezza del raccolto del granoturco; ma se avessimo a giudicare dai primi saggi, in verità che sarebbe delusa la più modesta aspettativa nostra. Ne abbiamo però alcuni in ritardo, come dissi altra volta; altri che avendo le pannocchie mature o quasi, hanno i gambi ancor verdi-riverditi dopo le pioggie, ed altri ancora che, portando la pannocchia verde, non la matureranno.

A rivederci dunque al prossimo S. Martino quando i possidenti piccoli e grandi attendono il pagamento e il pareggio del fitto; quando i piccoli negozianti di campagna aspettano il pagamento dei generi che hanno dato a credenza, e lo aspettano sempre al raccolto, e sono rimandati sempre da un raccolto all'altro; e i fabbri, i carpentieri ed altri artefici o industriali, che i contadini usano soddisfare col prodotto del granoturco correranno tutti la stessa sorte. E dire che esaurito questo prodotto si hanno sei o sette mesi da confortarsi insieme colle promesse al raccolto delle galette, il quale non basta mai a soddisfarle!

Eppure dovremo attraversare anche questa crisi: dovremo cavarcela bene o male anche questa volta!

Nei bassi strati del proletariato campagnuolo chi se la caverà con discreta infamia, ma se la caverà meglio di molti altri, sono i ladri campestri che trovano sempre il destro di uscirne pel buco della maglia. Ve n'ha che se la cavano con una dose di buono stomaco contro l'importunità dei creditori; e tutti gli altri in fine se la caveranno coll'indebitarsi finchè resta loro un po' di credito,

Questa situazione non è certamente delle più liete, e ben potrebbero i lettori del *Bullettino* rimproverarmi di averla sviscerata così noiosamente. Sono dispiacente anch'io di non aver potuto ispirarmi questa sera a più lieti pensieri. Ma quando il male esiste non giova dissimularlo, ed io vorrei che se ne curassero e si commovessero delle tante miserie note e ignote che affliggono le nostre città e le nostre campagne coloro i quali propugnano costosi pellegrinaggi, per confortare, anche a costo di sacrifizi, chi non abbisognerebbe di sì futili conforti se ne cercasse di più veri e sublimi in quella dottrina che ha per base la carità. Quante miserie non si lenirebbero coi milioni rifiutati e coi tesori che si sprecano per un'idea che non potrebbe avere effetto che colla rovina della patria nostra!

Tra la gente credula delle campagne, insinuata cotale idea, fa naturalmente breccia, e non mancano gl'ipocriti che la propagano, ignorandone essi medesimi o dissimulandone le terribili conseguenze. Ma donde avviene che nelle campagne va scapitando sempre più la moralità pubblica, e vi predominano invece l'ignoranza e la superstizione sotto il manto.... Dove mai sono andato a proposito di una rivista campestre?

Bertiolo, 16 settembre 1881. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Grani — Frumento. Le qualità ben nudrite e selezionate furono in buona vista e guadagnarono cent. 25 all'ettolitro; le scadenti scemarono invece di lire 1.30 all'ettolitro.

Il *granoturco* si sostenne perchè il nuovo o non comparve o la poca quantità pervenuta non influì a rinviliare il vecchio cereale.

La *segala* ed i *lupini*, in media, si mantennero stazionari, e la speculazione pare abbia quasi completato gli acquisti, se volessimo giudicarlo dalle ultime limitate ricerche.

Foraggi. — Bella roba in generale, ma poca, e quindi il prezzo si è aumentato.

Sia pei giorni coperti e qualche volta piovosi, sia pegli ultimi lavori intorno ai restanti raccolti della stagione, i terrazzani disertano il nostro mercato e il poco genere pervenuto si sostiene. Dicono che tanto il granoturco che i foraggi dopo le ultime acque cadute si siano rimessi, e che in complesso puossi presagire che il raccolto non difetterà, ed in modo da poter guardare senza tanto timore l'avvenire.

∞

Fra i bovini premiati all'Esposizione d'animali in Milano, notiamo i seguenti di allevatori friulani:

Nella categoria I. Tori razza da lavoro da 1 a 3 anni: *Tigro*, di Zannier Francesco (medaglia d'argento e lire 100); *Bulo*, di Facci Luigi (medaglia di bronzo e lire 50); *Colombo*, di Fabris Luigi (id.).

Nella categoria III. Giovenche da latte da 1 a 2 anni: *Stella*, di Morandini Andrea (Menzione onorevole).

∞

Coi tipi di Giuseppe Seitz è uscito un opuscoletto contenente gli studi del sig. Giuseppe Manzini sulla *Pellagra, sue cause, suoi effetti e suoi rimedi*, seguiti da alcune *norme per allevare i conigli*. L'opuscoletto è dedicato ai medici, ai parroci, e ai maestri di campagna, perchè, come scrive l'autore, lo commentino al lavoratore povero della terra nella parte che lo interessa, affine di raggiungere più sollecitamente lo scopo, di far sì che gli abitanti del contado sappiano come e perchè li invada la pellagra e come la si possa prevenire. Per tal modo si potranno salvare, senza alcuna spesa, almeno quelli che vengono colti dal morbo per avarizia o per ignoranza.

L'opuscolo si vende dall'autore (Udine, via Cussignacco n. 2) al prezzo di lire 1.

∞

Revue antiphilloxérique internazionale (Rivista antifillosserica internazionale, periodico mensuale illustrato, per combattere i nemici della vite). Il titolo solo di questo periodico ne indica la importanza massima, e ci dispensa dallo spendere parole per raccomandarlo calorosamente a quanti si occupano di viticoltura ed a quanti hanno a cuore che, con l'estendersi del flagello, non venga ad essiccarsi una delle fonti primarie di reddito e di benessere per le nostre provincie. La *Rivista* si pubblica, *in lingua francese*, a Gorizia, ed è diretta dall'esimio prof. dott. L. Roesler, direttore della i. r. stazione sperimentale di Klosterneuburg.

∞

Si annunzia da Graz che nella vigna della parrocchia di Frauheim venne constatata, da apposita commissione, l'esistenza della fillossera. Apparisce quindi gravemente minacciato il distretto vinicolo di Marburgo, mentre finora non si riteneva colpito dalla fillossera che il paese di Rann.

∞

Ad istanza del Municipio di Gubbio, in Provincia di Perugia, e sulla proposta del Direttore della stazione bacologica di Padova, è stato istituito in quel Comune, con recente decreto ministeriale, un osservatorio sericolo, chiamando alla direzione del medesimo il signor prof. Girolamo Girardini.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 12 al 17 settembre 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	21.25	18.20	—.—
Granoturco	»	17.25	14.50	—.—
Segala	»	15.—	14.45	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	—.—	—.—	—.—
Miglio	»	—.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	11.40	10.75	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	43.84	37.84	2.16
» 2ª »	»	33.84	28.24	2.16
Vino di Provincia	»	73.—	42.—	7.50
» di altre provenienze	»	45.—	30.—	7.50
Acquavite	»	76.—	72.—	12.—
Aceto	»	35.—	18.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	132.80	7.20
» » 2ª »	»	107.80	92.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	14.60	—.—	—.40
Fieno nuovo	»	6.—	3.50	—.70
Paglia da foraggio	»	3.60	3.30	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.24	1.64	—.26
» » dolce	»	—.—	—.—	—.26
Carbone forte	»	6.90	6.20	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	68.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	62.—	—.—	—.—
» di vitello . »	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.70	1.40	— 10
» di manzo	»	1.48	1.18	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.17	1.07	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.—	2.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.10	1.85	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.42	2.17	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.50	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.—	—.02
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.—	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.10	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.86	—.—	—.04
» steariche	»	2.30	2.15	—.10
Lino cremonese fino	»	3.60	2.50	—.—
» bresciano	»	2.80	—.—	—.—
Canape pettinato	»	2.25	1.50	—.—
Stoppa	»	1.25	—.85	—.—
Uova	a dozz.	—.78	—.66	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.10	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

(Vedi pagina 303)

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da L.	a L.
Sete greggie	classiche a vapore	—.—	—.—
» »	classiche a fuoco	—.—	—.—
» »	belle di merito	—.—	—.—
» »	correnti	—.—	—.—
» »	mazzami reali	—.—	—.—
» »	valoppe	—.—	—.—
Strusa	a vapore 1ª qualità	—.—	—.—
»	a fuoco 1ª qualità	—.—	—.—
»	» 2ª »	—.—	—.—

Stagionatura

Nella settimana da 12 a 17 settembre		Colli num.	Chilogr.
	Greggie	3	230
	Trame	9	585

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

	Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Settembre 12	91.45	—.—	20.42	20.44	217 25	217.50
» 13	91.—	—.—	20.46	20.48	217.50	218.—
» 14	91.45	—.—	20.55	20.58	217.50	218.—
» 15	91.25	91.15	20.51	20.53	217.75	218.25
» 16	91.25	91.40	20.49	20.52	217 75	218.—
» 17	91.50	91.60	20.50	20.46	218.—	217.75

Trieste.

	Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Settembre 12	88.40	—.—	9.37 1/2	—.—	117.95	—.—
» 13	88.—	—.—	9.38 1/2	—.—	118.—	—.—
» 14	88.10	—.—	9.39	—.—	118.15	—.—
» 15	88.—	—.—	9.38 1/2	—.—	118.—	—.—
» 16	88.—	—.—	9.38	—.—	117.95	—.—
» 17	88.65	—.—	9.37 1/2	—.—	117.85	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or
Settemb. 11	19	747.93	18.1	17.2	16.0	23.1	17.62	13.3	12.0	12.26	12.80	10.48	79	88	78	N 59 W	27	26	9	C	P	C
» 12	20	753.13	16.5	18.9	15.9	21.9	17.00	13.7	12.4	12.13	12.48	11.81	84	78	87	S 21 E	35	13	4	C	C	M
» 13	21	757.81	18.9	20 9	17.3	23.9	18.55	14.1	12.2	10.59	11.71	11.68	66	64	79	N	21	—	—	M	S	M
» 14	22	755.73	17.7	21.9	16.9	24.6	18.07	13.0	10.5	10.51	11.29	10.98	69	61	77	N 18 W	7	—	—	S	M	S
» 15	U Q	753.10	17.6	21.9	17.6	24.2	18.05	12.8	10.2	10.75	9.79	12.33	72	50	83	calma	4	—	—	C	S	S
» 16	24	751.29	17.3	19.6	17.1	21.0	17.18	13.4	11.2	10.86	10.32	9.18	71	61	65	N 63 E	36	0.4	1/4	C	C	S
» 17	25	754.53	17.4	20.6	17.5	22.4	17.35	12.2	10.2	8.17	8.71	9.49	55	49	65	S 27 E	14	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto*, *misto*, *sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. CLODIG.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. FERDINANDO PAGAVINI, redattore.